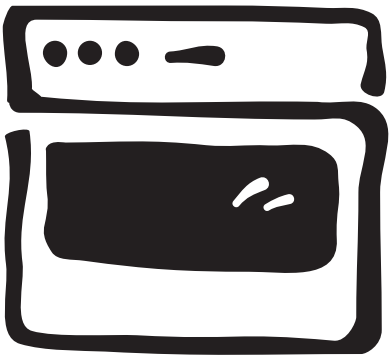
E l e k t r o - E i n b a u b a c k o f e n

Benutzerinformation



EOB3635

822 926 793-A-201205-02

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

lesen Sie bitte diese Benutzerinformation sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.
Geben Sie diese Benutzerinformation an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.

Folgende Symbole werden im Text verwendet:

Sicherheitshinweise
Warnung! Hinweise, die Ihrer persönlichen Sicherheit dienen.
Achtung! Hinweise, die zur Vermeidung von Schäden am Gerät dienen.

Hinweise und praktische Tipps

Umweltinformationen

Inhalt

Gebrauchsanweisung 5

Sicherheitshinweise 5

Entsorgung 7

Gerätebeschreibung 8
Gesamtansicht 8
Bedienblende 8
Ausstattung Backofen. 9
Zubehör Backofen. 9

Vor dem ersten Gebrauch 10
Tageszeit einstellen und ändern 10
Erstes Reinigen 11

Bedienen des Backofens 12
Backofen ein- und ausschalten. 12
Backofen-Funktionen 13
Rost, Backblech und Fettpfanne einsetzen 14
Uhr-Funktionen 15
Abschaltung der Zeitanzeige 16

Anwendungen, Tabellen und Tipps 21
Backen 21
Backtabelle 23
Tabelle Aufläufe und Überbackenes 25
Tabelle Tiefkühl-Fertiggerichte. 26
Braten 26
Brattabelle 27
Flächengrillen 28
Grilltabelle 28
Turbogrillen 28
Einkochen 29
Dörren 30

Reinigung und Pflege 31
Gerät von außen 31
Backofeninnenraum 31
Zubehör. 31
Backauszug. 32
Backauszug reinigen. 33
Backofenbeleuchtung. 33
Backofendecke 34
Backofen-Tür 35
Backofen-Türglas 37

Was tun, wenn 40

Montageanweisung 41
Sicherheitshinweise für den Installateur 41

Garantiebedingungen/Kundendienststellen 44

Service 47

Gebrauchsanweisung

⚠ Sicherheitshinweise

CE Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:
– 73/23/EWG vom 19.02.1973 Niederspannungs-Richtlinie
– 89/336/EWG vom 03.05.1989 EMV-Richtlinie einschließlich Änderungs-Richtlinie 92/31/EWG
– 93/68/EWG vom 22.07.1993 CE-Kennzeichnungs-Richtlinie

Elektrische Sicherheit

- Das Gerät darf nur durch einen **konzessionierten Fachmann** angeschlossen werden.
- Bei Störungen oder Beschädigungen am Gerät: Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten.
- **Reparaturen** am Gerät dürfen **nur von Fachkräften** durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.

Sicherheit für Kinder

- Kleinkinder niemals unbeaufsichtigt lassen während das Gerät in Betrieb ist.

Sicherheit während der Benutzung

- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen, Braten, Backen von Speisen verwendet werden.
- Vorsicht bei Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Gerätenähe. Anschlussleitungen dürfen **nicht** unter der heißen Backofentür eingeklemmt werden.
- **Warnung: Verbrennungsgefahr!** Bei Betrieb wird der Backofeninnenraum heiß.
- Wenn Sie alkoholische Zutaten im Backofen verwenden, kann eventuell ein leicht entzündliches Alkohol-Luftgemisch entstehen. Öffnen Sie die Tür in diesem Fall vorsichtig. Hantieren Sie dabei nicht mit Glut, Funken oder Feuer.

Acrylamidhinweis
Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann eine intensive Bräunung der Lebensmittel, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, möglichst bei niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

- Legen Sie den Backofen nicht mit Alufolie aus und stellen Sie kein Backblech, keinen Topf etc. auf den Boden, da sonst das Backofenemail durch den entstehenden Hitzestau beschädigt wird.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die sich nicht mehr entfernen lassen. Benutzen Sie für sehr feuchte Kuchen ein tiefes Blech.
- Die offene Backofentür nicht belasten.
- Gießen Sie Wasser nie direkt in den heißen Backofen. Es können Emailschäden und Verfärbungen entstehen.
- Bei Gewalteinwirkung, vor allem auf die Kanten der Frontscheibe, kann das Glas brechen.
- Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie können sich beim Einschalten entzünden.
- Bewahren Sie keine feuchten Lebensmittel im Backofen auf. Es können Schäden am Email entstehen.

Hinweis Email-Beschichtung
Farbliche Veränderungen an der Email-Beschichtung des Backofens als Folge des Gebrauchs beeinträchtigen nicht die Eignung des Gerätes zur gewöhnlichen bzw. vertragsgemäßen Verwendung. Sie stellen daher keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.

Entsorgung

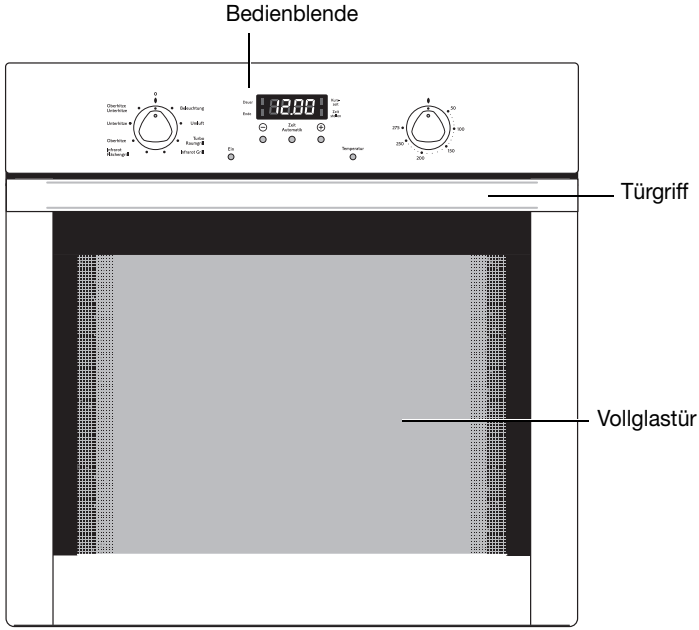
Verpackungsmaterial
Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Die Kunststoffteile sind gekennzeichnet, z. B. >PE<, >PS< etc. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien entsprechend ihrer Kennzeichnung bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Sammelbehältern.

Altgerät
Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

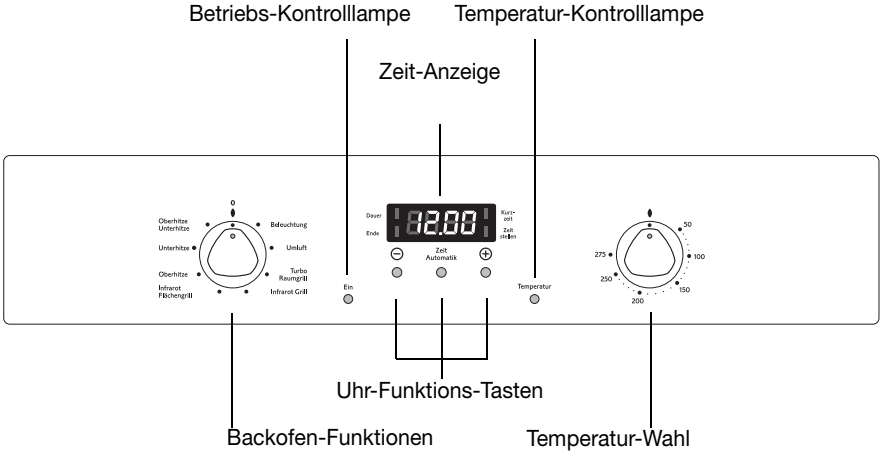
Warnung: Damit von dem ausgedienten Gerät keine Gefahr mehr ausgehen kann, vor der Entsorgung unbrauchbar machen.
Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.

Gerätebeschreibung

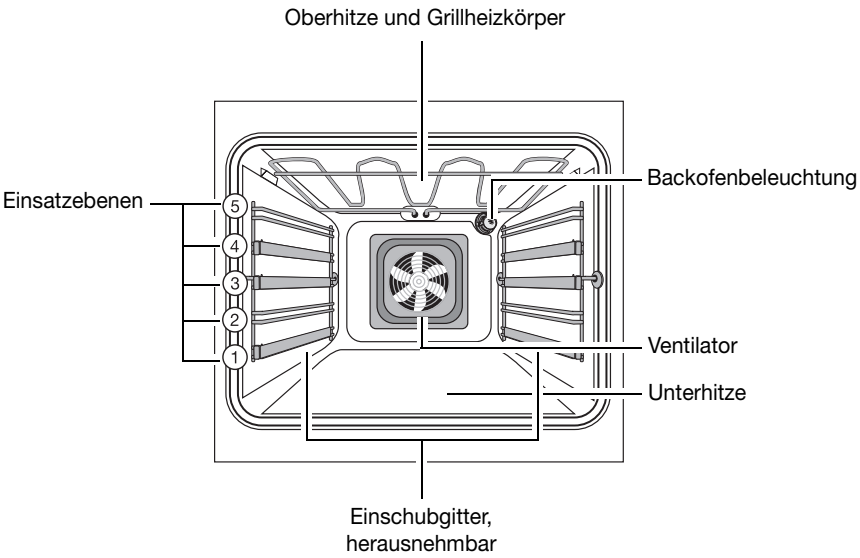
Gesamtansicht



Bedienblende



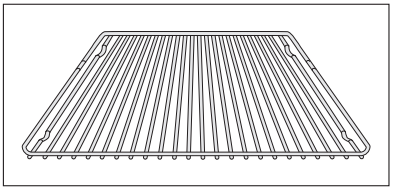
Ausstattung Backofen



Zubehör Backofen

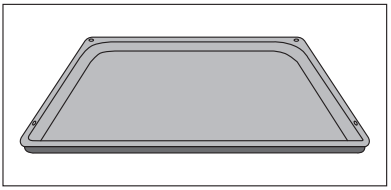
Rost

Für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke.



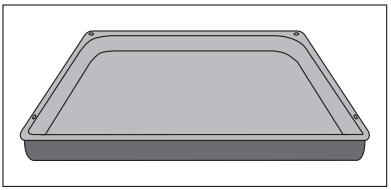
Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.



Fettpfanne

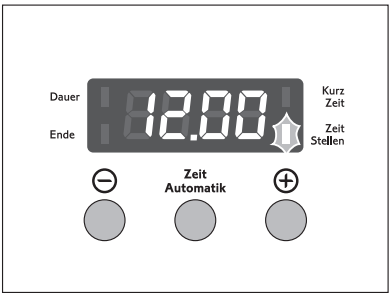
Zum Backen und Braten bzw. als Auffangblech für Fett.



Tageszeit einstellen und ändern

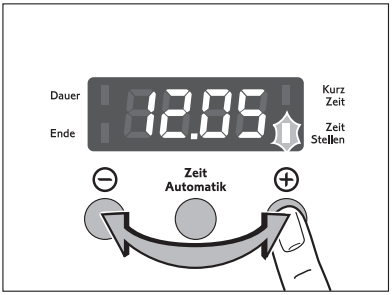
Der Backofen funktioniert nur mit eingestellter Zeit.

Nach dem elektrischen Anschluss oder einem Stromausfall blinkt die Funktionsleuchte Tageszeit automatisch.



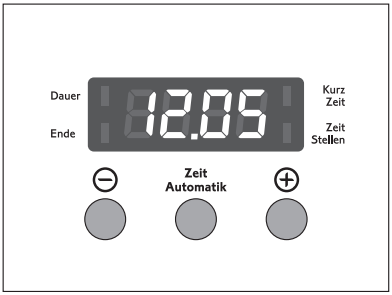
1. Zum Ändern einer bereits eingestellten Tageszeit Taste Auswahl so oft drücken, bis die Funktionsleuchte Tageszeit blinkt.

2. Mit der Taste ⊕ oder ⊖ die aktuelle Tageszeit einstellen.



Nach ca. 5 Sekunden erlischt das Blinken und die Uhr zeigt die eingestellte Tageszeit an.

Das Gerät ist betriebsbereit.



Die Tageszeit kann nur verändert werden, wenn keine Automatikfunktion (Dauer oder Ende) eingestellt ist.

Erstes Reinigen

Bevor Sie den Backofen das erste Mal benutzen, sollten Sie ihn gründlich reinigen.

⚠ **Achtung:** Benutzen Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel! Die Oberfläche könnte beschädigt werden.

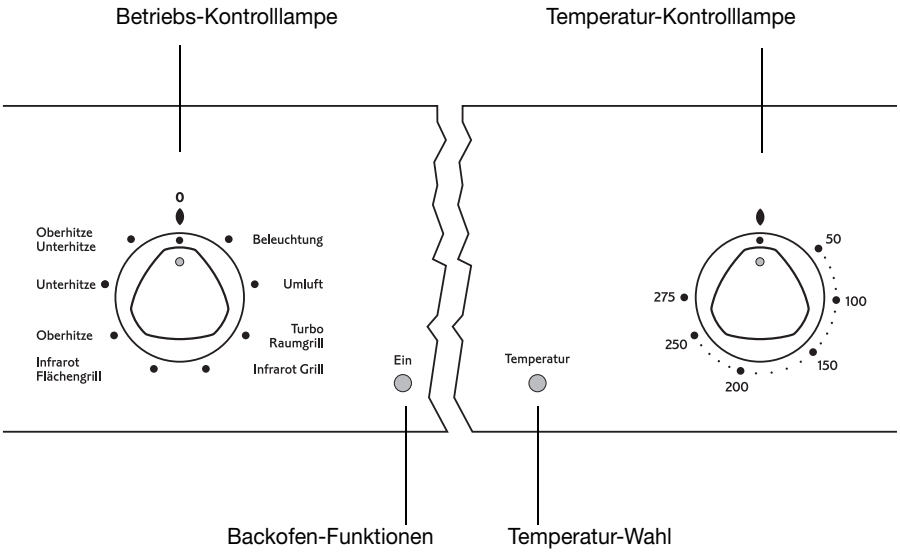
ⓘ Verwenden Sie bei Metallfronten handelsübliche Pflegemittel.

1. Schalter Backofen-Funktionen auf Beleuchtung stellen.
2. Alle Zubehörteile und Einschubgitter entnehmen und mit warmer Spülmittellauge reinigen.
3. Backofen ebenfalls mit warmer Spülmittellauge auswaschen und trocknen.
4. Gerätefront feucht abwischen.

Bedienen des Backofens

Der Backofen ist mit **versenkbaren Schaltern** für Backofen-Funktionen und Temperatur-Wahl ausgestattet. Zur Benutzung den entsprechenden Schalter drücken. Der Schalter steht dann heraus.

Backofen ein- und ausschalten



1. Drehen Sie den Schalter Backofen-Funktionen auf die gewünschte Funktion.
2. Drehen Sie den Schalter Temperatur-Wahl auf die gewünschte Temperatur.

Die Betriebs-Kontrolllampe leuchtet, solange der Backofen in Betrieb ist.

Die Temperatur-Kontrolllampe leuchtet, solange der Backofen aufheizt.

3. Zum Abschalten des Backofens die Schalter Backofen-Funktionen und Temperatur-Wahl in die AUS-Position drehen.

Kühlgebläse
Das Gebläse schaltet sich automatisch ein, um die Geräteoberflächen kühl zu halten. Nachdem der Backofen ausgeschaltet wurde, läuft das Gebläse noch weiter, um das Gerät abzukühlen und schaltet sich dann selbständig ab.

Backofen-Funktionen

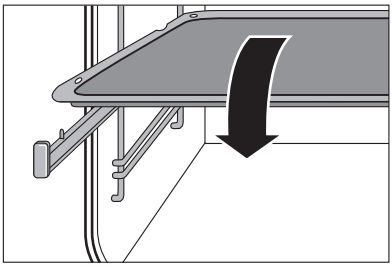
Für den Backofen stehen Ihnen folgende Funktionen zur Verfügung:

Backofen-Funktion		Anwendung	Heizelement/ Ventilator
	Beleuchtung	Mit dieser Funktion können Sie den Backofeninnenraum, z. B. zum Reinigen, **beleuchten**.	---
	Umluft	Zum **Backen** auf bis zu **zwei Ebenen.** Die Backofentemperaturen 20-40 °C niedriger einstellen als bei Ober-/Unterhitze.	Oberhitze, Unterhitze, Ventilator
	Turbo-Raumgrill	Zum **Braten** größerer Fleischstücke oder Geflügel auf einer Ebene. Die Funktion eignet sich auch zum **Gratinieren** und **Überbacken.**	Grill, Ventilator
	Infrarot Grill	Zum **Grillen** flacher Lebensmittel, die in der **Mitte des Rostes** angeordnet werden und zum **Toasten**.	Grill
	Infrarot Flächengrill	Zum **Grillen** flacher Lebensmittel in **größeren Mengen** und zum **Toasten**.	Grill, Oberhitze
	Oberhitze	Zum **Überbacken** von Backwaren und für Aufläufe.	Oberhitze
	Unterhitze	Zum **Nachbacken** von Kuchen mit **krossen Böden**.	Unterhitze
	Ober-/Unterhitze	Zum **Backen** und **Braten** auf **einer Ebene**.	Oberhitze, Unterhitze

Rost, Backblech und Fettpfanne einsetzen

Backblech bzw. Fettpfanne einsetzen:

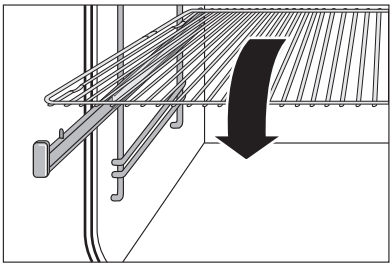
Backblech bzw. Fettpfanne so auf die Teleskopschiene der gewählten Einsatzebene legen, dass die beiden Bohrungen in die vorderen Haltebolzen der Teleskopschienen greifen.



Rost einsetzen:

Rost so einsetzen, dass die Füßchen nach unten zeigen.

Rost auf die Teleskopschienen der gewählten Einsatzebene legen.

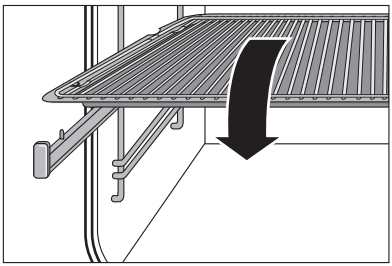


Durch den umlaufend erhöhten Rahmen des Rostes ist das Geschirr zusätzlich gegen Abrutschen gesichert.

Rost und Fettpfanne gemeinsam einsetzen:

Rost auf die Fettpfanne legen.

Rost und Fettpfanne so auf die Teleskopschiene der gewählten Einsatzebene legen, dass die beiden Bohrungen der Fettpfanne in die vorderen Haltebolzen der Teleskopschienen greifen.



Um das Auflegen des Einschubteils bei unterschiedlich ausgezogenen Schienen zu erleichtern, Einschubteil hinten auf die Schienen legen, bis zum Anschlag einschieben und dann in die Haltebolzen vorne absenken.

Uhr-Funktionen

Kurzzeit
Zum Einstellen einer Kurzzeit. Nach Ablauf ertönt ein Signal.
Diese Funktion ist ohne Auswirkung auf den Backofenbetrieb.

Dauer
Zum Einstellen, wie lange der Backofen in Betrieb sein soll.

Ende
Zum Einstellen, wann sich der Backofen wieder ausschalten soll.

Tageszeit
Zum Einstellen, Ändern oder Abfragen der Tageszeit
(siehe Kapitel Vor dem ersten Gebrauch).

Hinweise zu den Uhr-Funktionen

- Nach dem Auswählen einer Funktion blinkt die dazugehörige Funktionsleuchte ca. 5 Sekunden. Während dieser Zeit können mit der Taste ⊕ oder ⊖ die gewünschten Zeiten eingestellt werden.
- Nach dem Einstellen der gewünschten Zeit blinkt die Funktionsleuchte nochmals ca. 5 Sekunden. Danach ist die Funktionsleuchte an. Die eingestellte Zeit beginnt abzulaufen.
- Der Signalton kann durch Drücken einer beliebigen Taste beendet werden.
- Die gewünschte Backofen-Funktion und -Temperatur kann vor oder nach dem Einstellen der Uhr-Funktionen Dauer und Ende gewählt werden.
- Nach Ablauf des Garvorgangs die Schalter Backofen-Funktion und Temperatur-Wahl wieder in die AUS-Position drehen.

Abschaltung der Zeitanzeige

Durch das Abschalten der Zeitanzeige können Sie Energie einsparen.

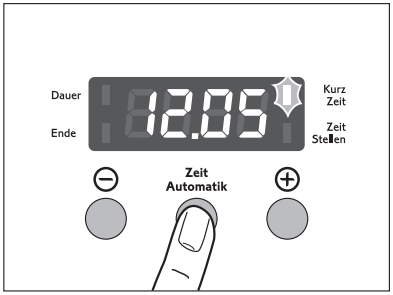
Zeitanzeige abschalten
Drücken Sie zwei beliebige Tasten so lange, bis die Anzeige dunkel wird (ca. 10 Sekunden).

Zeitanzeige einschalten
Drücken Sie zwei beliebige Tasten solange, bis die Tageszeit wieder in der Anzeige erscheint (ca. 10 Sekunden).

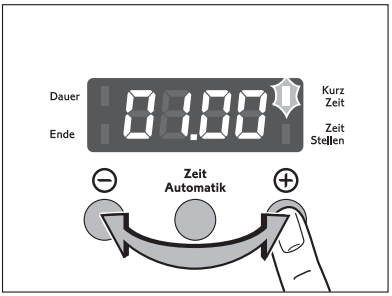
Die Anzeige kann nur abgeschaltet werden, wenn keine der Uhrfunktionen Dauer, Ende oder Kurzzeit in Betrieb ist.

Kurzzeit

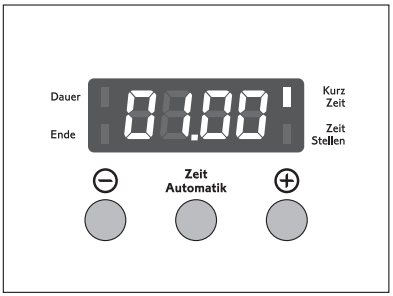
1. Taste Auswahl so oft drücken, bis die Funktionsleuchte Kurzzeit blinkt.



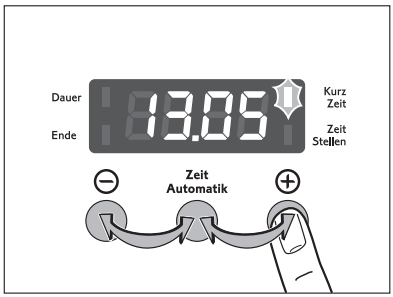
2. Mit der Taste ⊕ oder ⊖ die gewünschte Kurzzeit einstellen (max. 2 Stunden 30 Minuten).



Nach ca. 5 Sekunden zeigt die Anzeige die verbleibende Zeit.
Die Funktionsleuchte Kurzzeit leuchtet.

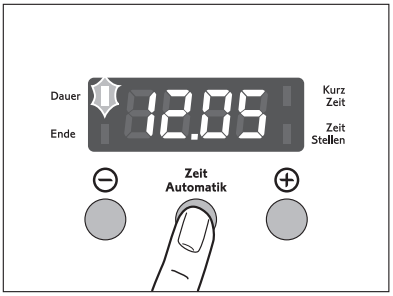


Wenn die Zeit abgelaufen ist, blinkt die Funktionsleuchte und es ertönt für 2 Minuten ein Signal.
Den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste abstellen.

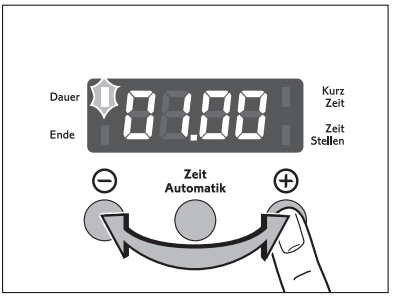


Dauer

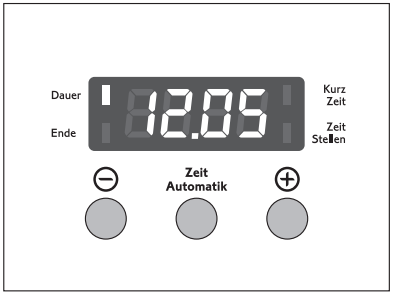
1. Taste Auswahl so oft drücken, bis die Funktionsleuchte Dauer blinkt.



2. Mit der Taste ⊕ oder ⊖ die gewünschte Gardauer einstellen.

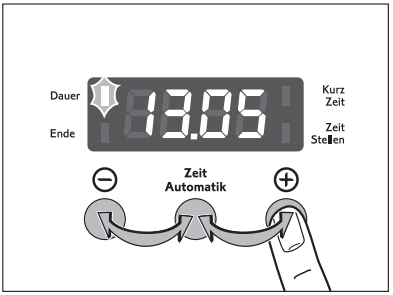


Nach ca. 5 Sekunden schaltet die Anzeige zurück auf die Tageszeit. Die Funktionsleuchte Dauer leuchtet.



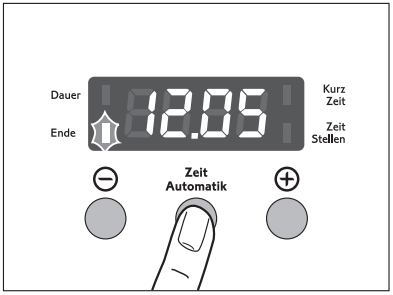
Wenn die Zeit abgelaufen ist, blinkt die Funktionsleuchte, es ertönt für 2 Minuten ein Signal und der Backofen schaltet sich aus.

3. Den Signalton und das Programm durch Drücken einer beliebigen Taste abstellen.

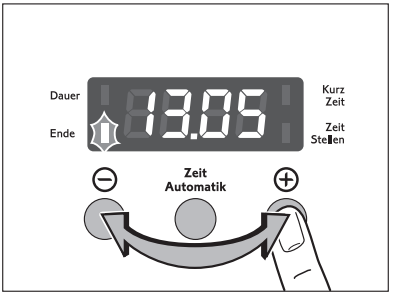


Ende

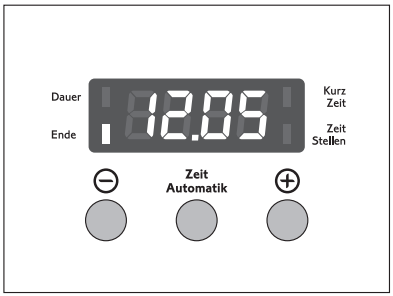
1. Taste Auswahl so oft drücken, bis die Funktionsleuchte Ende blinkt.



2. Mit der Taste ⊕ oder ⊖ die gewünschte Abschaltzeit einstellen.

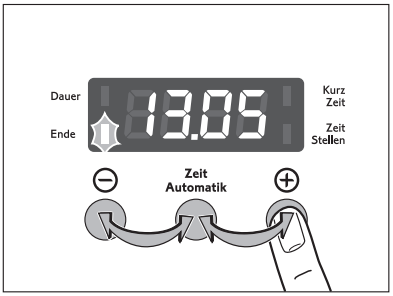


Nach ca. 5 Sekunden schaltet die Anzeige zurück auf die Tageszeit.
Die Funktionsleuchte Ende leuchtet.



Wenn die Zeit abgelaufen ist, blinkt die Funktionsleuchte, es ertönt für 2 Minuten ein Signal und der Backofen schaltet sich aus.

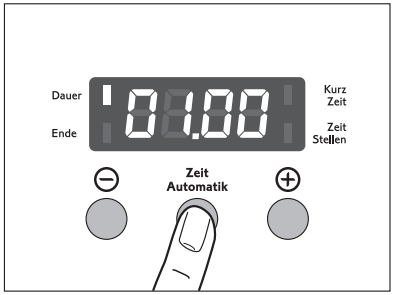
3. Den Signalton und das Programm durch Drücken einer beliebigen Taste abstellen.



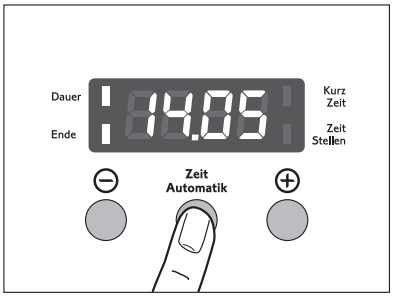
Dauer und Ende kombiniert

Dauer und Ende können gleichzeitig verwendet werden, wenn der Backofen zu einem **späteren Zeitpunkt** automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll.

1. Mit der Funktion Dauer Zeit einstellen, die das Gericht zum Garen benötigt, hier 1 Stunde.



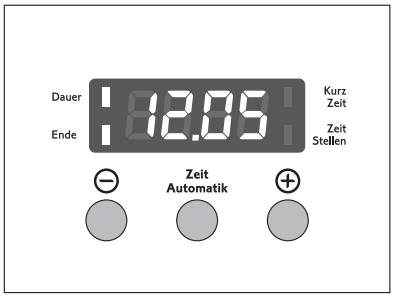
2. Mit der Funktion Ende Zeit einstellen, zu der das Gericht fertig sein soll, hier 14:05 Uhr.



Die Funktionsleuchten Dauer und Ende leuchten und im Display wird die Tageszeit angezeigt,
hier 12:05 Uhr.

Der Backofen schaltet sich automatisch zum errechneten Zeitpunkt ein,
hier um 13:05 Uhr.

Und nach Ablauf der eingegebenen Dauer wieder aus,
hier um 14:05 Uhr.



Backen

Backofen-Funktion: Umluft oder Ober-/Unterhitze

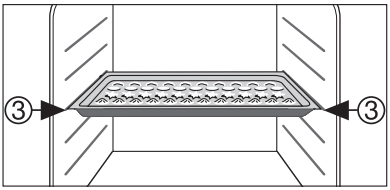
Backformen

- Für Ober-/Unterhitze eignen sich Formen aus dunklem Metall und beschichtete Formen.
- Für Umluft sind auch helle Metallformen geeignet.

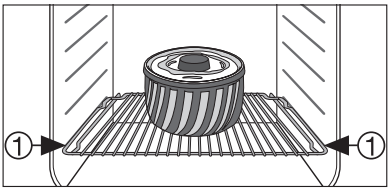
Einsatzebenen

- Backen mit Ober-/Unterhitze ist jeweils nur auf einer Ebene möglich.
- Mit Umluft können Sie trockene Gebäcke und Kleingebäck auf 2 Backblechen gleichzeitig backen.

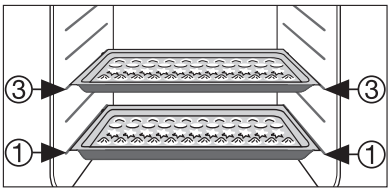
1 Backblech:
Z. B. Einsatzebene 3



1 Backform:
Z. B. Einsatzebene 1



2 Backbleche:
Z. B. Einsatzebenen 1 und 3



Allgemeine Hinweise

- Blech mit der Abschrägung nach vorne einsetzen!
- Sie können mit Ober-/Unterhitze oder Umluft auch zwei Formen gleichzeitig nebeneinander auf dem Rost backen. Die Backzeit verlängert sich nur unwesentlich.

Bei Verwendung von Tiefkühlkost können sich beim Garvorgang die eingesetzten Bleche verziehen. Dies ist auf den großen Temperaturunterschied zwischen Tiefgefrorenem und Backofentemperatur zurückzuführen. Nach dem Abkühlen der Bleche hebt sich die Verformung wieder auf.

Hinweise zu den Backtabellen

In den Tabellen finden Sie für eine Auswahl an Gerichten die dafür erforderlichen Temperaturangaben, Garzeiten und Einsatzebenen.

- Die Temperaturen und Backzeiten sind Richtwerte, da sie von der Zusammensetzung des Teiges, der Menge und der Backform abhängig sind.
- Wir empfehlen, beim ersten Mal den kleineren Temperaturwert einzustellen und erst bei Bedarf, z. B. wenn eine stärkere Bräunung gewünscht wird oder die Backzeit zu lange dauert, eine höhere Temperatur zu wählen.
- Finden Sie für ein eigenes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Gebäck.
- Beim Backen von Kuchen auf Backblechen oder in Formen auf mehreren Ebenen kann die Backzeit um 10-15 Minuten länger sein.
- Feuchte Gebäcke (z. B. Pizzas, Obstkuchen etc.) werden auf einer Ebene zubereitet.
- Höhenunterschiede des Backgutes können am Anfang des Backvorgangs zu unterschiedlicher Bräunung führen. In diesem Fall **verändern Sie bitte nicht die Temperatureinstellung**. Bräunungsunterschiede gleichen sich im Laufe des Backvorgangs aus.

Bei längeren Backzeiten können Sie den Backofen ca.10 Minuten vor Ende der Backzeit ausschalten, um die Nachwärme zu nutzen.
Die Tabellen gelten, wenn nicht anders vorgegeben, für das Einsetzen in den kalten Backofen.

Backtabelle

Art des Gebäcks	Backofenfunktion	Einsatz-ebene	Tempera-tur °C	Zeit Std.: Min.
Gebäck in Formen				
Napf- oder Rodonkuchen	Umluft	1	150-160	0:50-1:10
Sandkuchen/ Königskuchen	Umluft	1	140-160	1:10-1:30
Biskuittorte	Umluft	1	140	0:25-0:40
Biskuittorte	Ober-/Unterhitze	1	160	0:25-0:40
Tortenboden Mürbeteig	Ober-/Unterhitze	3	180-200	0:10-0:25
Tortenboden Rührteig	Umluft	3	150-170	0:20-0:25
Gedeckte Apfeltorte	Ober-/Unterhitze	1	170-190	0:50-1:00
Apple Pie (2 Formen Ø20 cm, diagonal versetzt)	Umluft	1	160	1:10-1:30
Apple Pie (2 Formen Ø20 cm, diagonal versetzt)	Ober-/Unterhitze	1	180	1:10-1:30
Pikante Torte (z. B. Quiche Lorraine)	Ober-/Unterhitze	1	180-200	0:30-1:10
Käsetorte	Ober-/Unterhitze	1	170-190	1:00-1:30
Gebäck auf Backblechen				
Hefezopf/-kranz	Ober-/Unterhitze	3	170-190	0:30-0:40
Christstollen	Ober-/Unterhitze	3	160-180[1)]	0:40-1:00
Brot (Roggenbrot) -zuerst -dann	Ober-/Unterhitze	1	 250[1)] 160-180	 0:20 0:30-1:00
Windbeutel/Eclairs	Umluft	3	160-170[1)]	0:15-0:30
Biskuitrolle	Ober-/Unterhitze	3	180-200[1)]	0:10-0:20
Streuselkuchen trocken	Umluft	3	150-160	0:20-0:40
Butter-/Zuckerkuchen	Ober-/Unterhitze	3	190-210[1)]	0:15-0:30
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig)[2)]	Umluft	3	150	0:35-0:50
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig)[2)]	Ober-/Unterhitze	3	170	0:35-0:50
Obstkuchen auf Mürbeteig	Ober-/Unterhitze	3	170-190	0:40-1:20
Blechkuchen mit empfind-lichen Belägen (z. B. Quark, Sahne, Bienenstich)	Ober-/Unterhitze	3	160-180[1)]	0:40-1:20

Art des Gebäcks	Backofenfunktion	Einsatzebene	Temperatur °C	Zeit Std.: Min.
Pizza (mit viel Belag)[2]	Ober-/Unterhitze	1	190-210[1)]	0:30-1:00
Pizza (dünn)	Ober-/Unterhitze	1	230-250[1)]	0:10-0:25
Fladenbrot	Ober-/Unterhitze	1	250-270	0:08-0:15
Wähen (CH)	Ober-/Unterhitze	1	200-220	0:35-0:50
Kleingebäck				
Mürbeteigplätzchen	Umluft	3	150-160	0:06-0:20
Mürbeteigplätzchen	Umluft	1 / 3	150-160	0:06-0:20
Spritzgebäck	Umluft	3	140	0:20-0:30
Spritzgebäck	Umluft	1 / 3	140	0:25-0:40
Spritzgebäck	Ober-/Unterhitze	3	160[1)]	0:20-0:30
Rührteigplätzchen	Umluft	3	150-160	0:15-0:20
Rührteigplätzchen	Umluft	1 / 3	150-160	0:15-0:20
Eiweißgebäck, Baiser	Umluft	3	80-100	2:00-2:30
Makronen	Umluft	3	100-120	0:30-0:60
Hefekleingebäck	Umluft	3	150-160	0:20-0:40
Blätterteigkleingebäck	Umluft	3	170-180[1)]	0:20-0:30
Brötchen	Umluft	3	160[1)]	0:20-0:35
Brötchen	Ober-/Unterhitze	3	180[1)]	0:20-0:35
Small Cakes (20 Stück/ Blech)	Umluft	3	140[1)]	0:20-0:30
Small Cakes (20 Stück/ Blech)	Umluft	1 / 4	140[1)]	0:25-0:40
Small Cakes (20 Stück/ Blech)	Ober-/Unterhitze	3	170[1)]	0:20-0:30

1) Backofen vorheizen

2) Auffangblech bzw. Fettpfanne verwenden

Tipps zum Backen

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen ist unten zu hell	Falsche Einschubhöhe	Kuchen tiefer einschieben
Der Kuchen fällt zusammen (wird klitschig, spundig, Wasserstreifen)	Zu hohe Backtemperatur	Backtemperatur etwas niedriger einstellen
	Zu kurze Backzeit	Backzeit verlängern **Backzeiten können nicht durch eine höhere Backtemperatur verkürzt werden**
	Zu viel Flüssigkeit im Teig	Weniger Flüssigkeit verwenden Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen
Kuchen ist zu trocken	Zu niedrige Backtemperatur	Backtemperatur höher einstellen
	Zu lange Backzeit	Backzeit verkürzen
Kuchen wird ungleichmäßig braun	Zu hohe Backtemperatur und zu kurze Backzeit	Backtemperatur niedriger einstellen und Backzeit verlängern
	Teig ist ungleichmäßig verteilt	Teig gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
Kuchen wird innerhalb der angegebenen Backzeit nicht fertig	Zu niedrige Temperatur	Backtemperatur etwas höher einstellen

Tabelle Aufläufe und Überbackenes

Gericht	Backofen-Funktion		Einsatzebene	Temperatur °C	Zeit Std.: Min.
Nudelauflauf		Ober-/Unterhitze	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne		Ober-/Unterhitze	1	180-200	0:25-0:40
Überbackenes Gemüse[1)]		Umluft	1	160-170	0:15-0:30
Überbackene Baguettes [1)]		Umluft	1	160-170	0:15-0:30
Süße Aufläufe		Ober-/Unterhitze	1	180-200	0:40-0:60
Fischaufläufe		Ober-/Unterhitze	1	180-200	0:30-1:00
Gefülltes Gemüse		Umluft	1	160-170	0:30-1:00

1) Backofen vorheizen

Tabelle Tiefkühl-Fertiggerichte

Gargut	Backofen-Funktion	Einsatz-ebene	Temperatur °C	Zeit
Tiefkühlpizza	Ober-/Unterhitze	3	nach Hersteller-angaben	nach Hersteller-angaben
Pommes frites[1)] (300-600 g)	Umluft	3	200-220	15-25 Min.
Baguettes	Ober-/Unterhitze	3	nach Hersteller-angaben	nach Hersteller-angaben
Obstkuchen	Ober-/Unterhitze	3	nach Hersteller-angaben	nach Hersteller-angaben

1) Bemerkung: Pommes frites zwischendurch 2- bis 3-mal wenden

Braten

Backofen-Funktion: Umluft

Bratgeschirr

- Zum Braten ist jedes hitzebeständige Geschirr geeignet (Herstellerangaben beachten!).
- Große Braten können Sie **direkt im Auffangblech oder auf dem Rost mit untergesetztem Auffangblech braten.**
- Alle mageren Fleischarten empfehlen wir **im Bratentopf mit Deckel** zu braten. So bleibt das Fleisch saftiger.
- Alle Fleischarten, die eine Kruste bekommen sollen, können Sie im **Bratentopf ohne Deckel** braten.

Hinweise zur Brattabelle

Die Angaben in der nachfolgenden Tabelle sind Richtwerte.

- Wir empfehlen Fleisch und Fisch **erst ab 1kg im Backofen** zu braten.
- Um ein Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden, empfehlen wir etwas Flüssigkeit in das Bratgeschirr zu geben.
- Braten bei Bedarf (nach 1/2 - 2/3 der Garzeit) wenden.
- Große Braten und Geflügel während der Garzeit mehrmals mit Bratenfond begießen. Dadurch erzielen Sie ein besseres Bratergebnis.
- Schalten Sie den Backofen ca. 10 Minuten vor Ende der Bratzeit aus, um die Nachwärme zu nutzen.

Brattabelle

Bratgut	Umluft			
	Temperatur in °C	Einsatzebene		Bratzeit in Minuten
		1 Ebene	2 Ebenen	
Schwein				
1 kg Schweinebraten (Kamm-/ Schinkenstück, Rollbraten), je cm Höhe	150-160	1	---	14-20
Kasseler, je cm Höhe	150-160	1	---	10-15
Hackbraten	160-170	1	---	60-70
Rind				
Rinderbraten, je cm Höhe	150-160	1	---	18-20
Rinderfilet, je cm Höhe	190-200[1)]	1	---	6-8
Roastbeef, je cm Höhe	190-200[1)]	1	---	8-10
Kalb				
Kalbsbraten, je cm Höhe	170-180	1	---	14-17
Lamm				
Lammkeule (1800 g)	170-180	1	---	90
Kurzbratstücke auf dem Backblech				
Würstchen “cordon bleu“	220-230[1)]	3	4 / 1	5-8
Bratwürstchen	220-230[1)]	3	4 / 1	12-15
Schnitzel oder Kotelett, paniert	220-230[1)]	3	4 / 1	15-20
Frikadellen	210-220[1)]	3	4 / 1	15-20
Fisch				
Forellen à 200-250 g	190-200	3	---	20-25
4 Forellenfilets (Gewicht à 200 g)	170-180	3	---	20-25
Zanderfilets, paniert (Gesamtgewicht ca. 1 kg)	190-200	3	---	25-30
Geflügel				
Hähnchen	150-160	1	---	55-60
1 kg Putenrollbraten, je cm Höhe	150-160	1	---	11-15
Ente (2000-2500 g)	150-160	1	---	90-120
Gans (4500 g)	150-160	1	---	150-180

1) Backofen vorheizen

Flächengrillen

Backofen-Funktion: Infrarot Grill oder Infrarot Flächengrill mit maximaler Temperatureinstellung

Achtung: Grillen immer bei geschlossener Backofentür.

Den leeren Backofen mit den **Grill-Funktionen immer 5 Minuten vorheizen!**

- Zum Grillen den **Rost** in die **empfohlene Einsatzebene** einsetzen.
- Das **Auffangblech** immer in die **1. Einsatzebene** von unten einsetzen.
- Die Grillzeiten sind Richtwerte.
- Grillen eignet sich besonders für flache Fleisch- und Fischstücke.

Grilltabelle

Grillgut	Einsatzebene	Grillzeit	
		1. Seite	2. Seite
Frikadellen	4	8-10 Min.	6-8 Min.
Schweinefilet	4	10-12 Min.	6-10 Min.
Bratwürste	4	8-10 Min.	6-8 Min.
Rinderfilet-Steaks, Kalbssteaks	4	6-7 Min.	5-6 Min.
Rinderfilet, Roastbeef (ca. 1 kg)	3	10-12 Min.	10-12 Min.
Toastbrote[1)]	3	4-6 Min.	3-5 Min.
Belegte Toastbrote	3	6-8 Min.	---

1) Nicht vorheizen

Turbogrillen

Backofen-Funktion: Turbo-Raumgrill

Gericht	Temperatur in °C	Einsatzebene	Grillzeit in Minuten	nach ... Minuten wenden
Hähnchen (900-1000 g)	160	3	50-60	25-30
Gefüllter Schweinerollbraten (2000 g)	160	1	90-95	45
Nudelauflauf	180	1	30	---
Gratinierter Kartoffelauflauf	200	3	20-23	---
Gnocchi, gratiniert	180	3	20-23	---
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise	200	3	15	---

Einkochen

Backofen-Funktion: Unterhitze

- Zum Einkochen nur handelsübliche Gläser gleicher Größe verwenden.
- **Gläser mit Twist-Off- oder Bajonettverschluss und Metalldosen sind ungeeignet**.
- Zum Einkochen die **1. Einsatzebene von unten** verwenden.
- Verwenden Sie zum Einkochen das Blech. Darauf haben bis zu sechs Gläser mit je einem Liter Inhalt Platz.
- Die Gläser sollten alle gleich hoch gefüllt und zugeklammert sein.
- Stellen Sie die Gläser so in das Blech, dass sie sich gegenseitig nicht berühren.
- Gießen Sie ca. 1/2 Liter Wasser in das Blech, damit im Backofen ausreichend Feuchtigkeit entsteht.
- Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (bei 1-Liter-Gläsern nach ca. 35-60 Minuten), den Backofen ausschalten oder die Temperatur auf 100°C zurückstellen (siehe Tabelle).

Einkochtabelle

Die angegebenen Einkochzeiten und Temperaturen sind Richtwerte.

Einkochgut	Temperatur in°C	Einkochen bis Perlbeginn in Min.	Weiter kochen bei 100°C in Min.
Beerenobst			
Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, reife Stachelbeeren	160-170	35-45	---
Unreife Stachelbeeren	160-170	35-45	10-15
Steinobst			
Birnen, Quitten, Zwetschgen	160-170	35-45	10-15
Gemüse			
Karotten[1)]	160-170	50-60	5-10
Pilze[1)]	160-170	40-60	10-15
Gurken	160-170	50-60	---
Mixed Pickles	160-170	50-60	15
Kohlrabi, Erbsen, Spargel	160-170	50-60	15-20
Bohnen	160-170	50-60	---

1) Im ausgeschalteten Backofen stehen lassen

Dörren

Backofen-Funktion: Umluft

- Verwenden Sie mit Butterbrot- oder Backpapier belegte Roste.
- Sie erzielen ein besseres Ergebnis, wenn Sie nach halber Dörrzeit den Backofen ausschalten, öffnen und am besten über Nacht auskühlen lassen.
- Danach Dörrgut fertig dörren.

Dörrgut	Temperatur in °C	Einsatzebene		Zeit in Stunden (Richtwert)
		1 Ebene	2 Ebenen	
Gemüse				
Bohnen	60-**70**	3	1 / 4	6-8
Paprika (Streifen)	60-**70**	3	1 / 4	5-6
Suppengemüse	60-**70**	3	1 / 4	5-6
Pilze	50-**60**	3	1 / 4	6-8
Kräuter	40-50	3	1 / 4	2-3
Früchte				
Zwetschgen	60-**70**	3	1 / 4	8-10
Aprikosen	60-**70**	3	1 / 4	8-10
Apfelschnitze	60-**70**	3	1 / 4	6-8
Birnen	60-**70**	3	1 / 4	6-9

Reinigung und Pflege

⚠ **Warnung**: Zur Reinigung muss das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt sein.

Warnung: Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen **verboten**!

Achtung: Verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfen Reinigungsmittel oder scheuernden Gegenstände.

Gerät von außen

- Die Frontseite des Gerätes mit einem weichen Tuch und warmer Spüllauge abwischen.
- Bei Metallfronten verwenden Sie handelsübliche Pflegemittel.

Backofeninnenraum

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht fest.

1. Zur Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten.
2. Den Backofen nach jeder Benutzung mit Spülmittellauge auswischen und trocknen.

ⓘ Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.

⚠ **Achtung:** Bei Verwendung von Backofenspray bitte unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

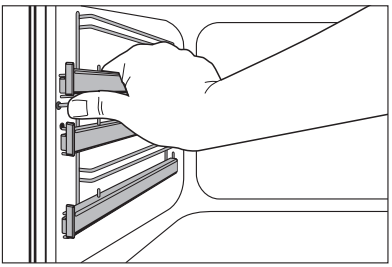
Zubehör

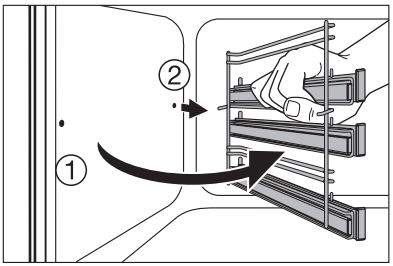
Alle Einschubteile (Rost, Backblech, Einschubgitter usw.) nach jedem Gebrauch spülen und gut abtrocknen. Zur leichteren Reinigung kurz einweichen.

Backauszug

Zur Reinigung der Seitenwände lassen sich die Einschubgitter auf der linken und rechten Seite im Backofen abnehmen.

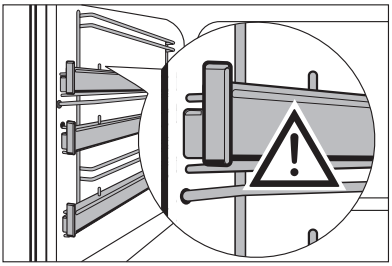
Einschubgitter abnehmen
Gitter zuerst vorne von der Backofenwand wegziehen und dann hinten aushängen.



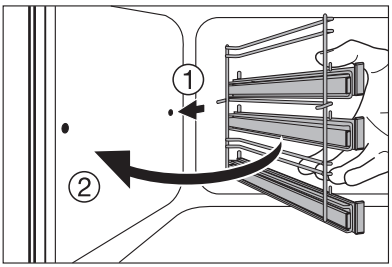


Einschubgitter einsetzen

⚠ Achten Sie beim Einbau der Gitter darauf, dass die Haltebolzen der Teleskopschienen nach vorne weisen!



Zum Einbau Gitter zuerst hinten wieder einhängen und dann vorne anlegen und andrücken.



Backauszug reinigen

Backauszüge mit heißer Spülmittellauge reinigen.

⚠ **Achtung**: Der Backauszug ist **nicht zur Reinigung in der Spülmaschine** geeignet.

⚠ **Achtung**: Teleskopschienen auf keinen Fall einfetten.

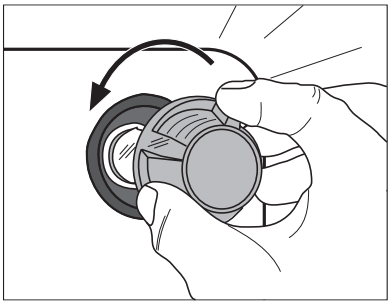
Backofenbeleuchtung

⚠ **Warnung:** Stromschlaggefahr! Vor dem Austausch der Backofenlampe:
– Backofen ausschalten!
– Sicherungen am Sicherungskasten herausdrehen bzw. ausschalten.

ⓘ Zum Schutz der Backofenlampe und der Glasabdeckung ein Tuch auf den Boden des Backofens legen.

Backofenlampe austauschen/Glasabdeckung reinigen

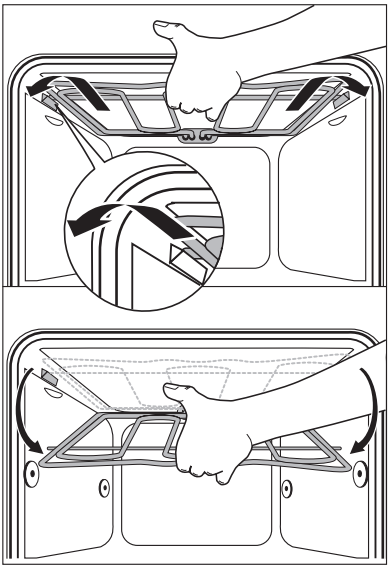
1. Glasabdeckung durch Drehen nach links abnehmen und reinigen.
2. Falls erforderlich:
   Backofen-Beleuchtung 25 Watt, 230 V, 300 °C hitzebeständig, austauschen.
3. Glasabdeckung wieder anbringen.



Backofendecke

Zur leichteren Reinigung der Backofendecke kann der obere Heizkörper abgeklappt werden.

Heizkörper abklappen



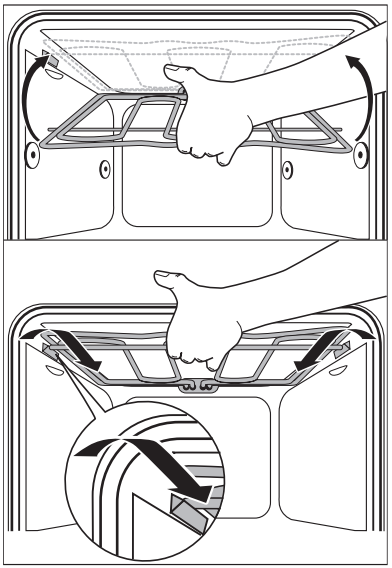
⚠ **Warnung**: Heizkörper nur abklappen, wenn der Backofen ausgeschaltet ist und keine Verbrennungsgefahr mehr besteht!

1. Seitliche Einschubgitter abnehmen.
2. Den Heizkörper vorne anfassen und über die Prägung an der Backofeninnenwand hinaus nach vorne ziehen.
3. Der Heizkörper klappt nun nach unten.

⚠ **Achtung:** Drücken Sie den Heizkörper nicht mit Gewalt nach unten! Der Heizkörper kann abbrechen.

Backofendecke reinigen

Heizkörper befestigen



1. Heizkörper bis an die Backofendecke zurückführen.
2. Den Heizkörper gegen die Federkraft nach vorne ziehen und über die Backofenprägung führen.
3. In die Halterung einrasten lassen.
4. Einschubgitter einsetzen.

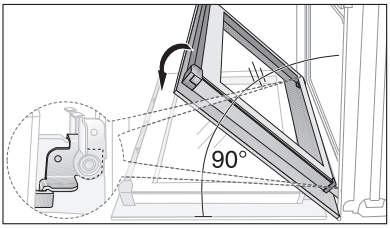
⚠ **Achtung**: Der Heizkörper muss auf beiden Seiten oberhalb der Prägung in der Backofeninnenwand liegen und richtig eingerastet sein.

Backofen-Tür

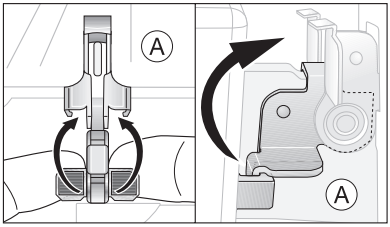
Zum leichteren Reinigen des Backofeninnenraums lässt sich die Backofen-Tür Ihres Gerätes aushängen.

Backofen-Tür aushängen

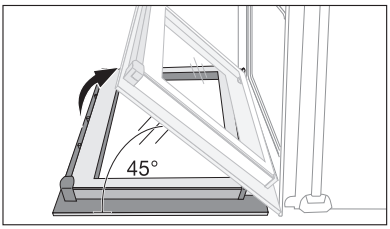
1. Backofen-Tür vollständig öffnen.



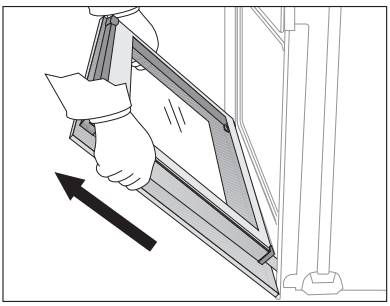
2. **Klemmhebel** (A) an beiden Türscharnieren **ganz** aufklappen.



3. Backofen-Tür bis zur ersten Raststellung schließen (ca. 45°).



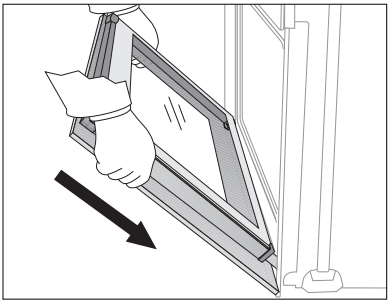
4. Backofen-Tür mit beiden Händen seitlich anfassen und vom Backofen schräg nach oben wegziehen (**Vorsicht**: Schwer!).



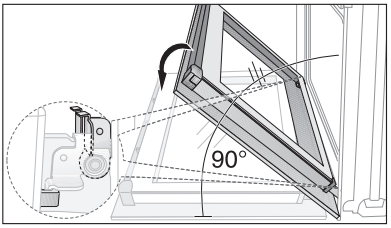
Backofen-Tür mit der Außenseite nach unten auf eine weiche, ebene Unterlage ablegen, beispielsweise auf eine Decke, um Kratzer zu vermeiden.

Backofen-Tür einhängen

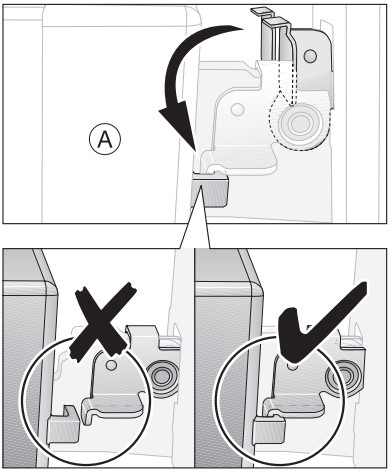
1. Backofen-Tür von der Griffseite her mit beiden Händen seitlich anfassen und unter einem Winkel von ca. 45° halten. Die Aussparungen an der Unterseite der Backofen-Tür auf die Scharniere am Backofen setzen.
   Die Tür bis zum Anschlag nach unten gleiten lassen.



2. Backofen-Tür vollständig öffnen.



3. Klemmhebel(A) an beiden Türscharnieren in die ursprüngliche Position zurückklappen.



4. Backofen-Tür schließen.

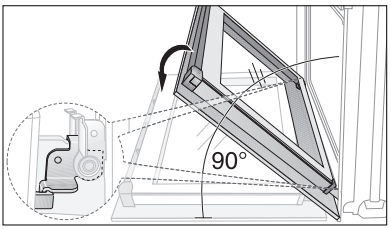
Backofen-Türglas

Die Backofen-Tür ist mit zwei hintereinander angebrachten Glasscheiben ausgestattet. Die innere Scheibe ist zur Reinigung abnehmbar.

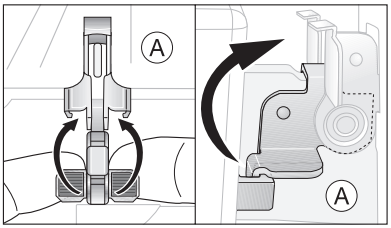
⚠ **Achtung!** Bei Gewalteinwirkung, vor allem auf die Kanten der Frontscheibe, kann das Glas brechen.

Türglas ausbauen

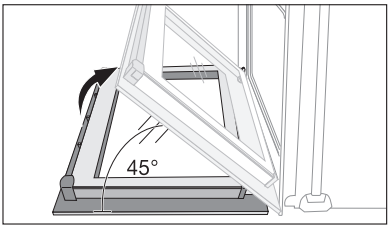
1. Backofen-Tür vollständig öffnen.



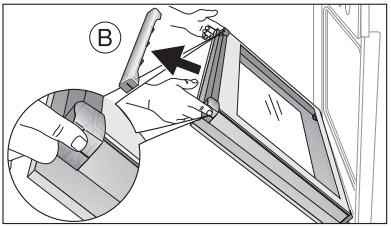
2. **Klemmhebel** (A) an beiden Türscharnieren **ganz** aufklappen.



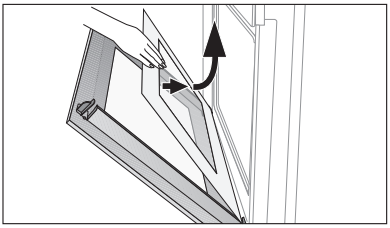
3. Backofen-Tür bis zur ersten Raststellung schließen (ca. 45°).



4. Türabdeckung (B) an der Türoberkante an beiden Seiten fassen und nach innen drücken um den Klippverschluss zu lösen. Die Türabdeckung dann nach oben wegziehen.



5. Türglas am oberen Rand anfassen und aus der Führung nach oben wegziehen.

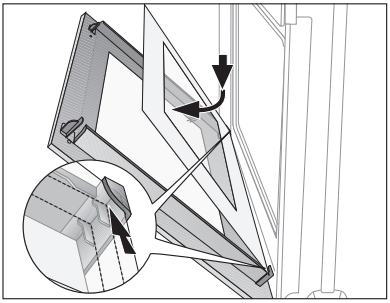


Türglas reinigen

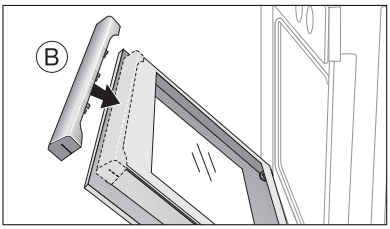
Das Türglas gründlich mit Spülmittellauge reinigen. Danach sorgfältig abtrocknen.

Türglas einsetzen

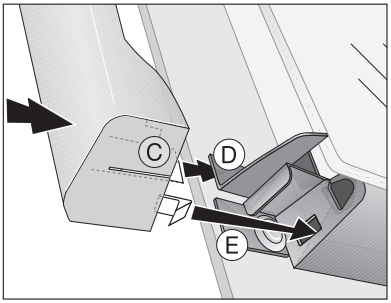
1. Türglas schräg von oben in das Türprofil an der Türunterkante einführen und absenken.

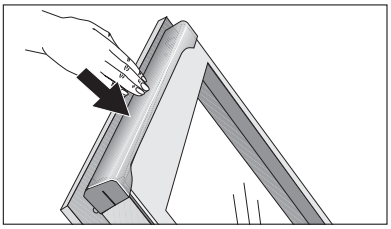


2. Türabdeckung (B) seitlich anfassen, an der Innenseite der Türkante anlegen und Türabdeckung (B) auf die Türoberkante aufstecken.

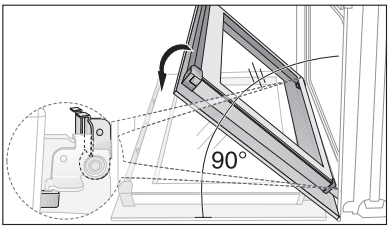


An der offenen Seite der Türabdeckung(B) befindet sich eine Führungsschiene(C). Diese muss **zwischen** der äußeren Türscheibe und dem Führungswinkel(D) eingeschoben werden.
Der Klippverschluss(E) muss eingerastet sein.

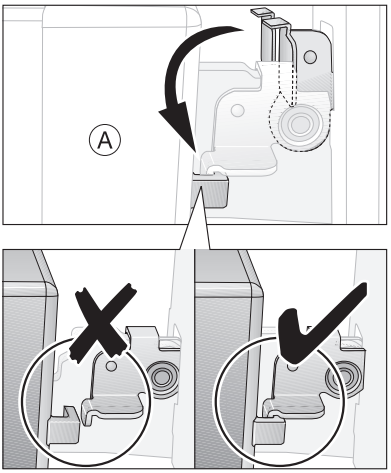




3. Backofen-Tür vollständig öffnen.



4. Klemmhebel(A) an beiden Türscharnieren in die ursprüngliche Position zurückklappen.



5. Backofen-Tür schließen.

Was tun, wenn …

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht auf	Der Backofen ist nicht eingeschaltet	Backofen einschalten
	Die Tageszeit ist nicht eingestellt	Tageszeit einstellen
	Die erforderlichen Einstellungen sind nicht erfolgt	Einstellungen nachprüfen
	Die Sicherung in der Hausinstallation (Sicherungskasten) hat ausgelöst	Sicherung überprüfen Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur
Die Backofenbeleuchtung fällt aus	Die Backofenlampe ist kaputt	Backofenlampe austauschen

Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kundendienst.

⚠ **Warnung!** Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

ⓘ Bei Fehlbedienungen kann der Besuch des Kundendienst-Technikers bzw. des Fachhändlers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.

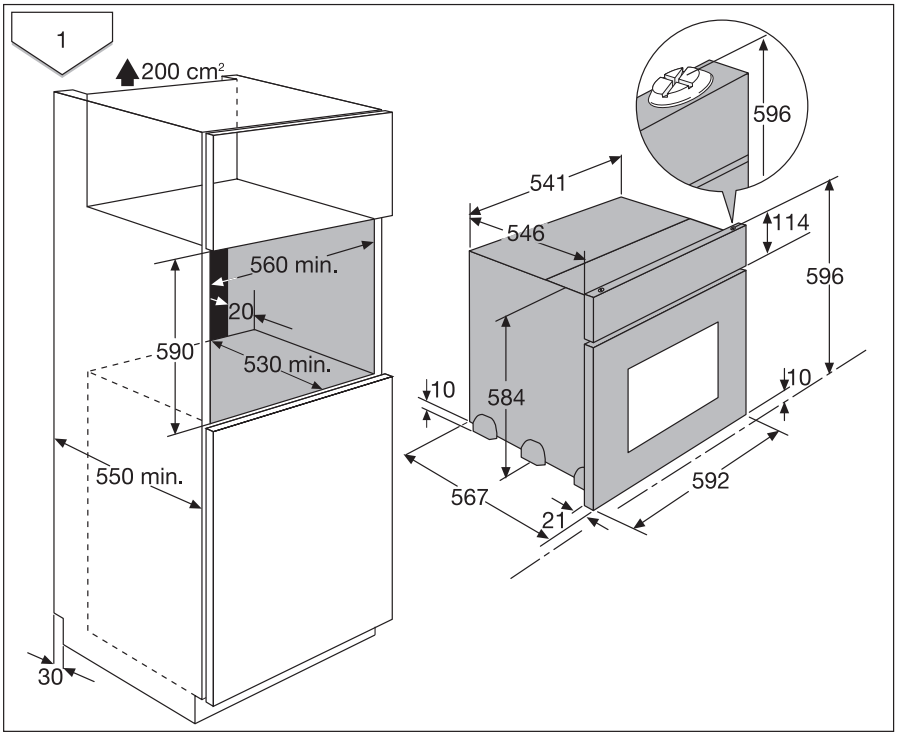
ⓘ **Hinweis für Geräte mit Metallfront:**
Bedingt durch die kühle Front Ihres Gerätes kann es nach dem Öffnen der Tür, während oder kurz nach dem Backen oder Braten, kurzzeitig zum Beschlagen des inneren Türglases kommen.

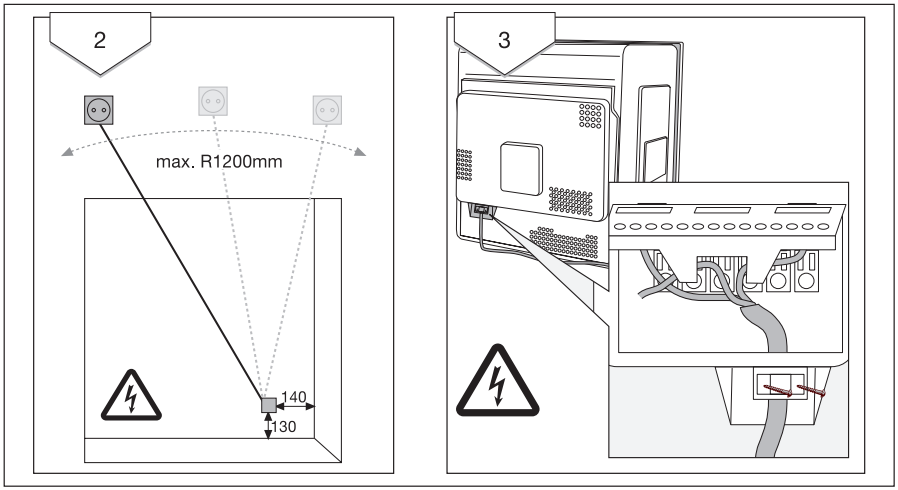
Montageanweisung

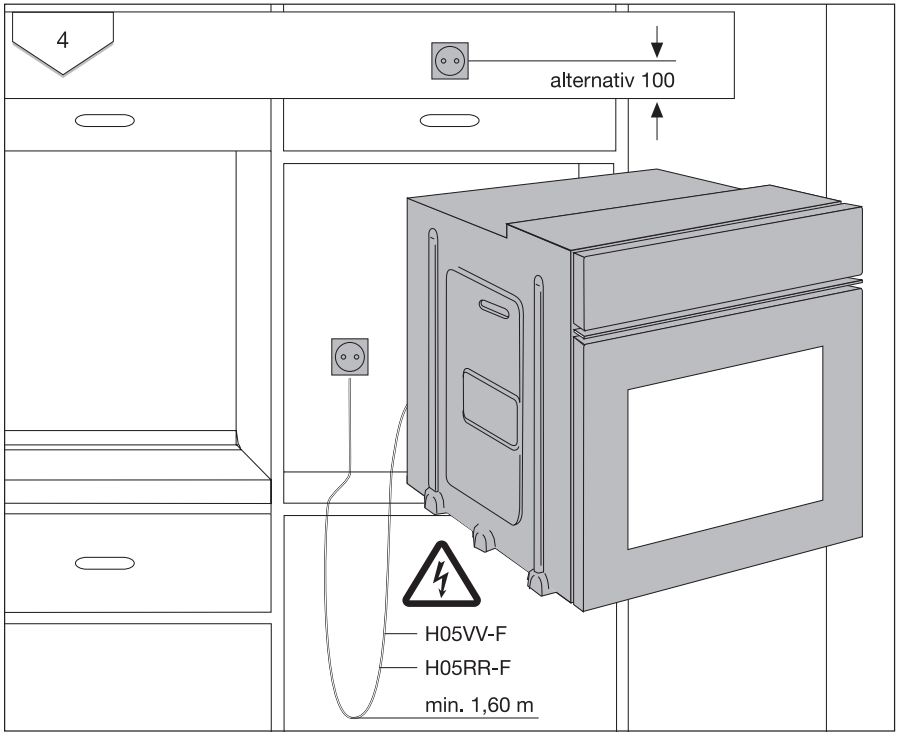
⚠ **Achtung:** Montage und Anschluss des neuen Gerätes dürfen nur durch einen **konzessionierten Fachmann** vorgenommen werden.
Beachten Sie bitte diesen Hinweis, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

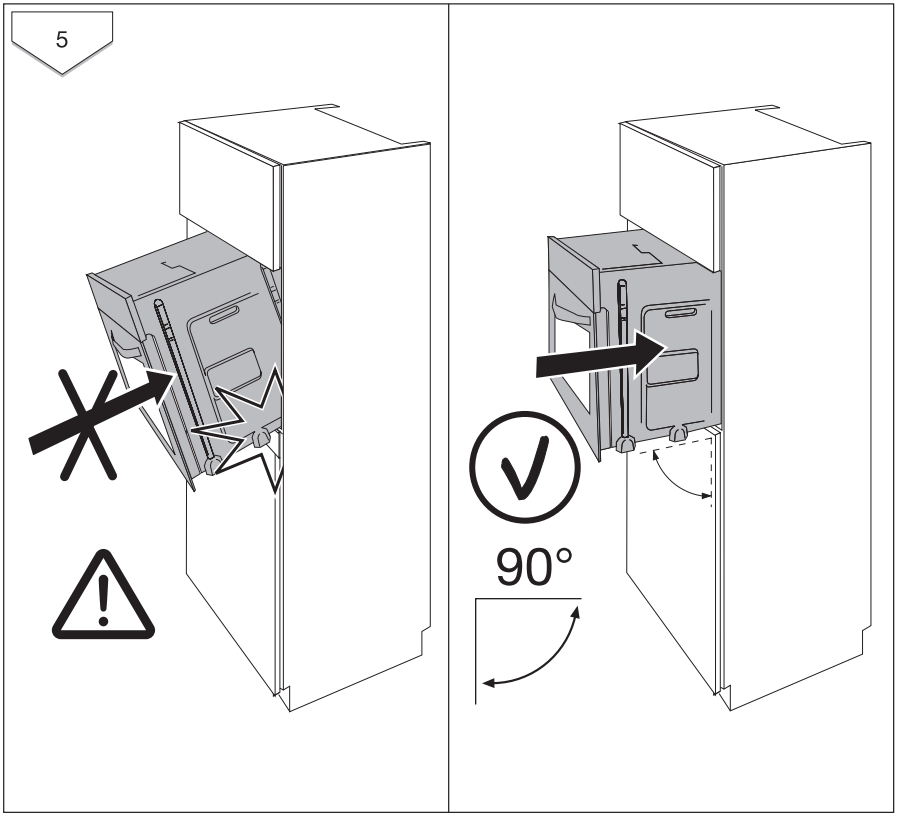
⚠ Sicherheitshinweise für den Installateur

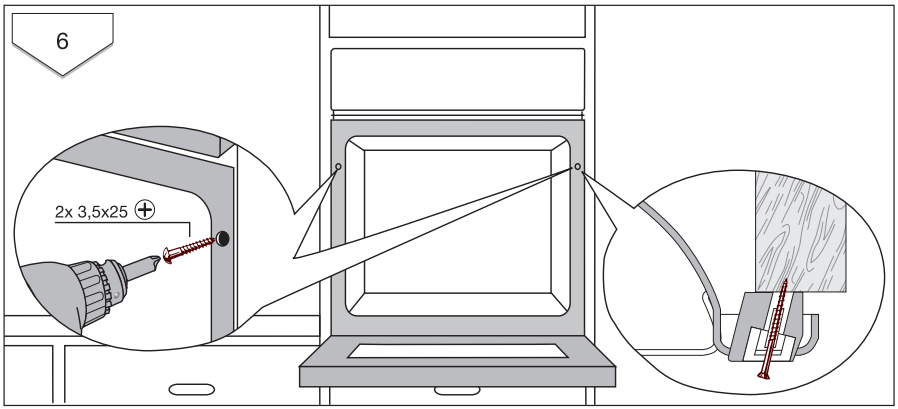
- In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3mm allpolig vom Netz zu trennen.
  Als geeignete Trennvorrichtung gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind aus der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Die Standsicherheit des Einbauschrankes muss DIN 68930 genügen.
- Einbauherde und Einbaukochfelder sind mit speziellen Stecksystemen ausgestattet. Sie dürfen aus Sicherheitsgründen nur mit Geräten des gleichen Herstellers kombiniert werden.




2
max. R1200mm
140
130
3


4
alternativ 100
H05VV-F
H05RR-F
min. 1,60 m


5
90°


6
2x 3,5x25

Garantiebedingungen/Kundendienststellen

Deutschland

Der Endabnehmer dieses Gerätes (Verbraucher) hat bei einem Kauf dieses Gerätes von einem Unternehmer (Händler) in Deutschland im Rahmen der Vorschriften über den Verbrauchsgüterkauf gesetzliche Rechte, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden. Diese Garantie räumt dem Verbraucher also zusätzliche Rechte ein. Dies vorausgeschickt, leisten wir, AEG Hausgeräte GmbH, gegenüber dem Verbraucher **Garantie für dieses Gerät für den Zeitraum von 24 Monaten ab Übergabe** zu den folgenden Bedingungen:

1. Mit dieser Garantie haften wir dafür, daß dieses neu hergestellte Gerät im Zeitpunkt der Übergabe vom Händler an den Verbraucher die in unserer Produktbeschreibung für dieses Gerät aufgeführten Eigenschaften aufweist. Ein Mangel liegt nur dann vor, wenn der Wert oder die Gebrauchstauglichkeit dieses Gerätes erheblich gemindert ist. Zeigt sich der Mangel nach Ablauf von sechs (6) Monaten ab dem Übergabezeitpunkt, so hat der Verbraucher nachzuweisen, daß das Gerät bereits im Übergabezeitpunkt mangelhaft war. Nicht unter diese Garantie fallen Schäden oder Mängel aus nicht vorschriftsmäßiger Handhabung sowie Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen.
2. Dieses Gerät fällt nur dann unter diese Garantie, wenn es von einem Unternehmer in einem der Mitgliedstaaten der Europäischen Union gekauft wurde, es bei Auftreten des Mangels in Deutschland betrieben wird und Garantieleistungen auch in Deutschland erbracht werden können. Mängel müssen uns innerhalb von zwei (2) Monaten nach dessen Kenntnis angezeigt werden.
3. Mängel dieses Gerätes werden wir innerhalb angemessener Frist nach Mitteilung des Mangels unentgeltlich beseitigen; die zu diesem Zweck erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten werden von uns getragen. Über diese Nachbesserung hinausgehende Ansprüche werden durch diese Garantie dem Verbraucher nicht eingeräumt.
4. Bei Großgeräten (stationär betriebene Geräte) ist im Garantiefall **unter der für den Endabnehmer kostengünstigen Rufnummer 0180 322 66 22 *** die nächstgelegene Kundendienststelle zu benachrichtigen, von der Ort, Art und Weise der Garantieleistungen festgelegt werden. Nachbesserungsarbeiten werden, soweit möglich, am Aufstellungsort, sonst in unserer Kundendienstwerkstatt durchgeführt.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit für dieses Gerät; ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.
6. Mängelansprüche aus dieser Garantie verjähren in zwei (2) Jahren ab dem Zeitpunkt der Übergabe des Gerätes vom Händler an den Verbraucher, der durch Original-Kaufbeleg (Kassenzettel, Rechnung) zu belegen ist; wenn dieses Gerät gewerblich oder - bei Waschgeräten und Wäschetrocknern - in Gemeinschaftsanlagen genutzt wird, beträgt die Verjährungsfrist sechs (6) Monate.

AEG Hausgeräte GmbH
Markenvertrieb Electrolux
Muggenhofer Straße 135
D-90429 Nürnberg

* EUR 0,09 / Minute (Deutsche Telekom Stand Jan. 2002)

Österreich

Sehr geehrter Kunde!

Wir, die Electrolux Hausgeräte GmbH, beglückwünschen Sie zum Erwerb eines Gerätes aus dem Electrolux Konzern. Für dieses Gerät räumen wir Ihnen, als Verbraucher im Sinne des Konsumentenschutzgesetzes gemäß den nachstehenden Bedingungen, eine besondere Garantie ein, die Ihnen zusätzliche Rechte gewährt.

1. Die Garantie beginnt mit dem Tag an dem das Gerät gekauft wurde und erstreckt sich über einen Zeitraum von 24 Monaten. Wir empfehlen daher, den Kaufbeleg unbedingt aufzubewahren.
2. Die Garantie umfasst Mängel am Gerät, die nachweislich auf einen Material- und / oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns innerhalb von 14 Tagen nach dem Auftreten angezeigt werden. Nicht unter diese Garantie fallen Schäden oder Mängel, die durch nicht vorschriftsgemäße Handhabung des Gerätes, durch Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen und durch Reparaturen oder Eingriffe, die von Personen vorgenommen wurden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, verursacht wurden. Werden unsere Geräte mit Ersatzteilen oder Zubehörteilen versehen, die keine Originalteile sind und wurde dadurch ein Defekt verursacht, ist dieser ebenfalls nicht durch die Garantie gedeckt.
   Von der Garantiezusage ausgenommen sind Verschleißteile (z.B.: Keilriemen, Kohlebürsten, Leuchtmittel, usw.).
3. Die Garantiezusage umfasst die Behebung oben dargestellter Mängel am Gerät innerhalb angemessener Frist nach Mitteilung des Mangels durch Verbesserung. Die zu diesem Zweck erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Weg-, Arbeits-, und Materialkosten werden von uns getragen. Über die Verbesserung hinausgehende Ansprüche werden durch diese Garantie nicht eingeräumt. Verbesserungsarbeiten werden, soweit möglich, am Aufstellungsort, sonst in unseren Kundendienstwerkstätten, durchgeführt. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- bzw. Lieferdatum vorzulegen.
4. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für ausgewechselte Teile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
5. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.
6. Durch diese Garantie wird der Gewährleistungsanspruch des Kunden gegen den Händler, bei dem er das Gerät gekauft hat, weder eingeschränkt noch aufgehoben.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem neuen Gerät und erlauben uns, Sie darauf aufmerksam zu machen, dass Ihnen auch nach Ablauf der Garantie unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner gerne mit Rat und Tat zur Verfügung stehen.

Electrolux Hausgeräte GmbH

ELECTROLUX HAUSGERÄTE GMBH			
ADRESSE HERZIGGASSE 9 A-1230 WIEN	**VERTRIEB TELEFON** (01) 866 40-200 **VERTRIEB TELEFAX** (01) 866 40-250	**KUNDENDIENST TELEFON** (01) 866 40-333 **KUNDENDIENST TELEFAX** (01) 866 40-300	**WIEN FN 98903 x** **DVR**: 0595411 **ARA LIZENZ NR. 2702** **UID**: ATU 14758207

Österreich

Unsere Kundendienststellen und Servicepartner
Electrolux stellt Ihnen hiermit jene Partner vor, die dafür garantieren, dass wir Ihnen Top-Qualität mit unseren Kundendiensteinrichtungen jetzt und in Zukunft bieten. Unsere Kundendienststellen in den Bundesländern sind spezialisiert auf unsere Marken: AEG, Electrolux, Juno, Zanussi.

Zentrale: Kundendienst Wien, Niederösterreich, nördliches Burgenland
Electrolux Hausgeräte GmbH
1230 Wien, Herziggasse 9

Tel. Reparaturannahme	01/86640-330
Tel. Ersatzteile	01/86640-315
Technische Hotline (0,88€/Min.)	0900-340090
Fax	01/86640-300

Internet: **kundendienst@electrolux.co.at**

Kundendienststelle Oberösterreich
Hausgeräte Kundendienst GmbH
4030 Linz, Winetzhammerstraße 8

Tel.	0732/383031
Fax	0732/383031-23

Internet: **hg.kundendienst.linz@aon.at**

Kundendienststelle Steiermark, südliches Burgenland
A. Hell - Hausgeräteservice
8020 Graz, Asperngasse 2

Tel.	0316/572615
Fax	0316/572615-30

Internet: **office@a-hell.at**

Kundendienststelle Salzburg
Hausgeräte Kundendienst
Wörndl Elektro Ges.m.b.H & CO KEG
5020 Salzburg, Gnigler Straße 18

Tel.	0662/872714
Fax	0662/872714

Internet: **woerndl-kundendienst@aon.at**

Kundendienststelle Kärnten, Osttirol
Elektroservice H. Schneider
9020 Klagenfurt, Rosentalerstraße 189

Tel.	0463/29993
Fax	0463/29993-4

Internet: **elektroservice.schneider@aon.at**

Kundendienststelle Tirol
BEP! Hausgeräte-Kundendienst GesmbH
6020 Innsbruck, Amraser Straße 118

Tel.	0512/392153
Fax	0512/392153-29

Internet: **bep.innsbruck@aon.at**

Kundendienststelle Vorarlberg
Walter Stecher Elektroinstallationen
6912 Hörbranz, Lochauerstraße 2

Tel.	05573/83651
Fax	05573/83651-14

Internet: **stewa.strom@utanet.at**

Service

Wenn Sie einmal unsere Hilfe benötigen, erreichen Sie uns in Deutschland wie folgt:

Bei Fragen zu Bedienung oder Ausstattung Ihres Gerätes

Wenden Sie sich an die Electrolux Hausgeräte Infoline:

Telefon: 0180 5 222 7 22 (0,12 Euro/Min)**
Internet: www.electrolux.de

Bei technischen Störungen

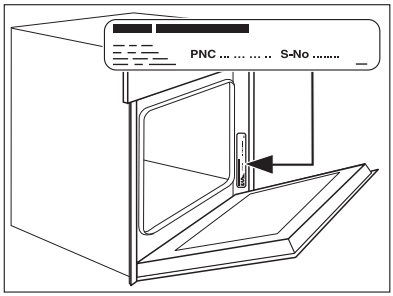
Prüfen Sie bitte zunächst, ob Sie mit Hilfe der Gebrauchsanweisung (Kapitel „Was tun, wenn...“) das Problem selbst beheben können.
Wenn Sie das Problem nicht beheben konnten:

Rufen Sie den Kundendienst:

Telefon: 0180 322 66 22* (0,09 Euro/Min)**
Fax: 0180 580 41 41 (0,12 Euro/Min)**

Um Ihnen schnell helfen zu können, benötigen wir folgende Angaben:

– Modellbezeichnung
– Produkt-Nummer (PNC)
– Serien-Nummer (S-No.)
(Nummern siehe Typschild)
– Art der Störung
– eventuelle Fehlermeldung, die das Gerät anzeigt



Ersatzteile, Zubehör und Pflegemittel

Telefon: 0180 500 10 76 (0,12 Euro/Min)**
Fax: 0180 500 11 94 (0,12 Euro/Min)**
Internet: www.electrolux.de

*) Unter dieser Rufnummer werden Sie automatisch mit der Ihrem Wohnort nächstgelegenen Niederlassung des Werkskundendienstes oder dem nächstgelegenen Service-Partner verbunden.

**) Deutsche Telekom/Stand Januar 2002

822 926 793-A-201205-02

Änderungen vorbehalten

***The Electrolux Group**. The world's No.1 choice.*

Die Electrolux-Gruppe ist der weltweit größte Hersteller von gas- und strombetriebenen Geräten für die Küche, zum Reinigen und für Forst und Garten. Jedes Jahr verkauft die Electrolux-Gruppe in über 150 Ländern der Erde über 55 Millionen Produkte (Kühlschränke, Herde, Waschmaschinen, Staubsauger, Motorsägen und Rasenmäher) mit einem Wert von rund 14 Mrd. USD.